

# DIN EN ISO 3657:2013-12 (D)

Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Bestimmung der Verseifungszahl (ISO 3657:2013); Deutsche Fassung EN ISO 3657:2013

---

Inhalt	Seite
Vorwort .....	3
1 Anwendungsbereich .....	4
2 Normative Verweisungen .....	4
3 Begriffe .....	4
4 Kurzbeschreibung .....	4
5 Reagenzien .....	4
6 Geräte .....	5
7 Probenahme .....	5
8 Vorbereitung der Untersuchungsprobe .....	5
9 Durchführung .....	5
9.1 Prüfmenge .....	5
9.2 Bestimmung .....	6
9.3 Blindversuch .....	6
10 Auswertung .....	6
11 Präzision .....	7
11.1 Ringversuchsergebnisse .....	7
11.2 Wiederholpräzision .....	7
11.3 Vergleichpräzision .....	7
12 Prüfbericht .....	7
Anhang A (informativ) Ringversuchsergebnisse .....	8
Anhang B (informativ) Berechnung der Verseifungszahl aus Fettsäurezusammensetzungsdaten .....	9
B.1 Allgemeines .....	9
B.2 Symbole und Abkürzungen .....	9
B.3 Berechnung der relativen Molekülmassen von Fettsäuren oder Fettsäureestern .....	10
B.4 Berechnung der relativen Molekülmassen von Triacylglycerolen .....	10
B.5 Berechnung der mittleren relativen Molekülmassen von Triacylglycerolen .....	10
B.6 Berechnung der Verseifungszahl .....	10
B.7 Beispiel .....	11
B.7.1 Fettsäuremethylester-Zusammensetzung einer Probe .....	11
B.7.2 Berechnung der relativen Molekülmasse von Methylester ( $k = 1$ ) .....	11
B.7.3 Berechnung der relativen Molekülmasse von Triacylglycerolen bei $k = 1$ .....	11
B.7.4 Berechnung der mittleren relativen Molekülmasse .....	11
B.7.5 Berechnung der Verseifungszahl .....	12
B.8 Korrekturen bei freien Fettsäuren, unvollständig veresterten Glycerolen und unverseiftem Material .....	12
Literaturhinweise .....	13